Iwatani

持ち込み修理

電動ベジタブルスライサー"あっとスライス"保証書

型　　名	IFP-45S／IFP-45A		
無料修理保証期間	ご購入年月日　　　年　　月　　日より	本体	1年間
お客様　お 名 前	様		
お客様　ご 住 所	〒 TEL.　　（　　）		

販売店	店名・住所・電話 ㊞

※保証期間内に万一故障の発生した場合に、次の保証範囲の条件により品質を保証するためにお渡しするものでございます。
※期間内の故障は、必ず保証書を添えてお買い上げ店へご用命ください。

● 保証の範囲

1. 保証期間（無料修理期間）は、お買い上げの日から一ヶ年です。
2. 保証期間中に万一製造上に基づく故障を生じた場合は、弊店にこの保証書をご提示いただければ無料修理いたします。
3. 次の場合は、保証期間中でも有料修理となります。
   イ. 落下や衝突による破損など、お取り扱い上のアクシデントや不注意に起因する故障の場合。
   ロ. ご自分で修理、調整、改造されたものの故障の場合。
   ハ. 火災、地震などの天災地変により故障が生じた場合。
   ニ. 消耗部品の損耗による故障や交換の場合。
4. お買い上げ日、お買い上げ店名の記入なき場合は無効となりますのでご注意ください。
5. 保証書は再発行いたしませんから大切に保管してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間については、製造打ち切り後6年です。

岩谷産業株式会社　生活商品部
東京本社／〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8　電話03（5405）5971
お客様相談室：フリーダイヤル 0120-182-328
受付：月曜～金曜9：00～17：15（祝日、弊社休業日を除く）

07.09

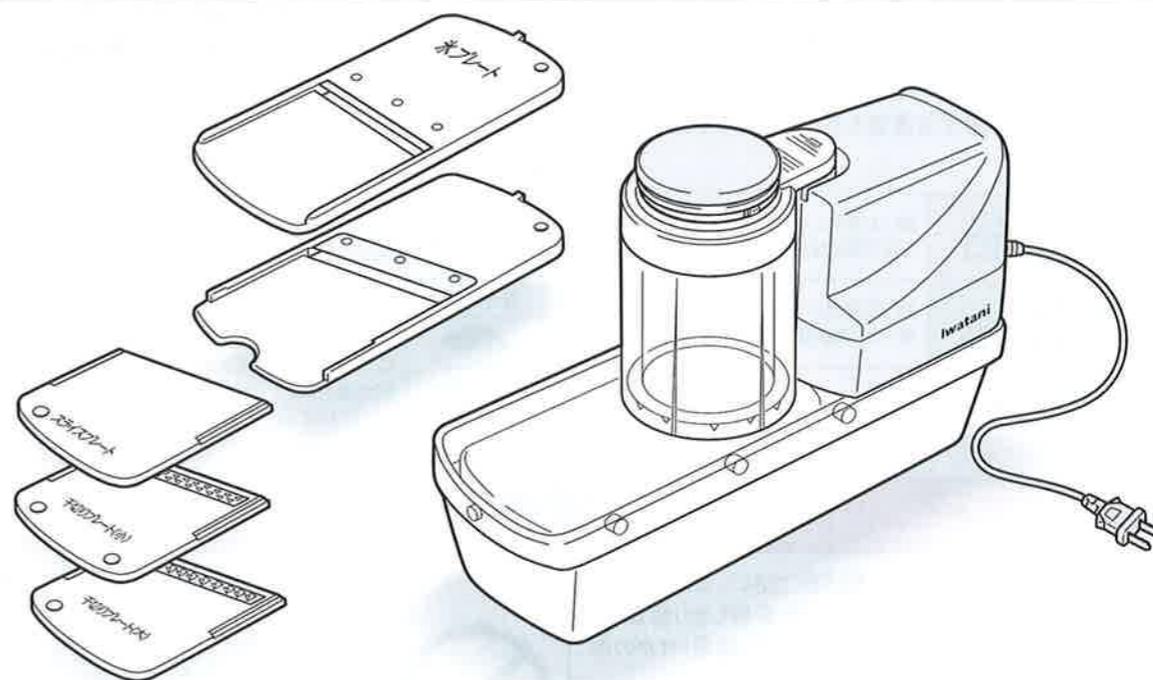
Iwatani

家庭用

電動ベジタブルスライサー

"あっとスライス"取扱説明書

保証書付き

品番：IFP-45S／IFP-45A

このたびは、お買い上げいただき、誠にありがとうございます。

この取扱説明書の3ページに、本体及び付属品が載っています。
箱を開けて、部品が全て揃っていることを確認してください。

●ご使用の前に、必ず、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
お読みになった後、この取扱説明書は、商品をご使用になる方がいつでも見られるように、大切に保管してください。
●この取扱説明書の末尾には保証書がついています。ご購入になられた販売店様の印とご購入日が記入されていることをお確かめください。

目　　次

❶安全上のご注意……………………1～2
❷各部の名称と仕様……………………3
❸使い方
①組み立て……………………4
②操作方法……………………5～6
③用途別の使い方
（1）スライス……………………7～8
（2）千切り……………………9～11
（3）おろし……………………12～13
（4）かき氷……………………14
❹必ずお守り下さい……………………15～16
❺お手入れと後片づけ……………………17
❻アフターサービス……………………18
●保証書……………………19

1 安全上のご注意

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご使用の前によくお読みのうえ、正しくお使いください。

この注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり物的損害の可能性があるもの

●絵表示例と絵表示の意味

分解禁止

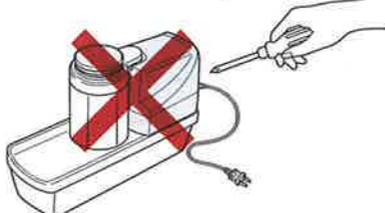
⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

コンセントを抜く

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜いてください」）が描かれています。

⚠警告

改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買い上げの販売店または当社までご相談ください。

水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。火傷、感電、けがをする恐れがあります。

カッタープレート、千切りプレート（大）（小）、氷プレートの刃は鋭利なので直接手を触れないでください。
けがをする恐れがあります。

運転中にふたを開けたり、容器の中へスプーン・はし等の調理材料以外のものを入れたりしないでください。けがをする恐れがあります。

⚠注意

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火する事があります。

電源プラグを差し込む時は、必ずスイッチリングが本体の作動スイッチからはずれていることを確認してから、差し込むようにしてください。
けがをする恐れがあります。

調理材料を取り出すときには、カッターを取り外してください。
けがをする恐れがあります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

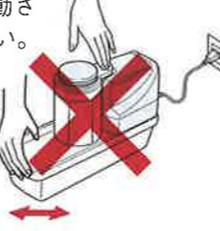
電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない、また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。

交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。

不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。

スイッチをスイッチリング以外で押さないでください。故障や、けがをする恐れがあります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。けが、やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

運転中に移動させないでください。けがの原因となります。

部品の取付け、取外し及びお手入れするときは、必ず電源を切り、プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。

本体及び付属品は食器乾燥機及び食器洗い乾燥機を使用しないでください。ショート・感電・商品の変形の恐れがあります。

付属品は煮沸及び熱湯消毒はしないでください。付属品の変形や故障の原因となります。

2 各部の名称と仕様

押込棒(中)
小投入口
中投入口
ツメ
押込棒(大) ※押込棒(大)(中)は投入口をかねます。
スイッチリング
電源プラグ
突起
凹部
凹部
本体
押込棒(小)
作動スイッチ(凹部)
大投入口
電源コード
フレームカバー
凸部
ミゾ部
おろしプレート
突起受け
レバー
受け面
プレート枠
ローラー
逆付け防止リブ
裏面
内容器
※少量の加工の場合ご使用ください。
バンパー
段
外容器

付属品

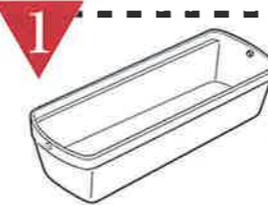
カッタープレート
突起
フック用穴
スライスプレート
千切りプレート(小)
※千切りプレート(小)は穴が2つあいています。
千切りプレート(大)
氷プレート
(IFP-45Sのみ)

●仕様

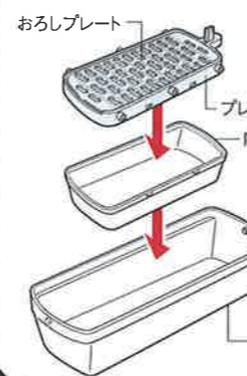
項目		
電源	AC100V 50-60Hz	
消費電力	45W	
定格時間	3分	
振動数	250c.p.m.(無負荷時)	
コードの長さ	1.8m	
最大容量	外容器1200cm³、内容器400cm³	
本体寸法(mm)	幅	120
	奥行	342
	高さ	210
質量(重さ)	1.7kg(付属品を除く)	

3 使い方(例:おろしプレート使用時)

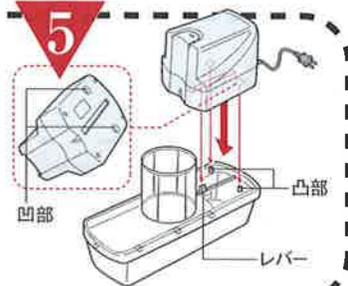
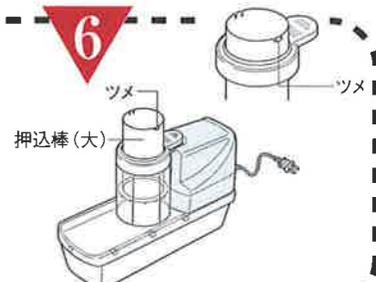
❶組み立て

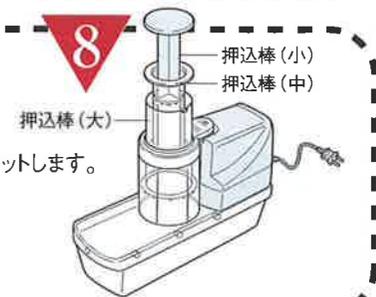
1 外容器を用意します。

2 プレート枠におろしプレートを取りつけます。

⚠注意
おろしプレートは逆からは取りつけられません。

3 おろしプレートを取りつけたプレート枠をレバーが上になるようにして外容器の段の上に乗せます。

内容器使用の場合は、カチッと音がするまでプレート枠を内容器にはめこんでから、外容器の段の上にのせます。

4 フレームカバーを外容器にかぶせます。フレームカバーのミゾ部がプレート枠のレバーに合うようにします。

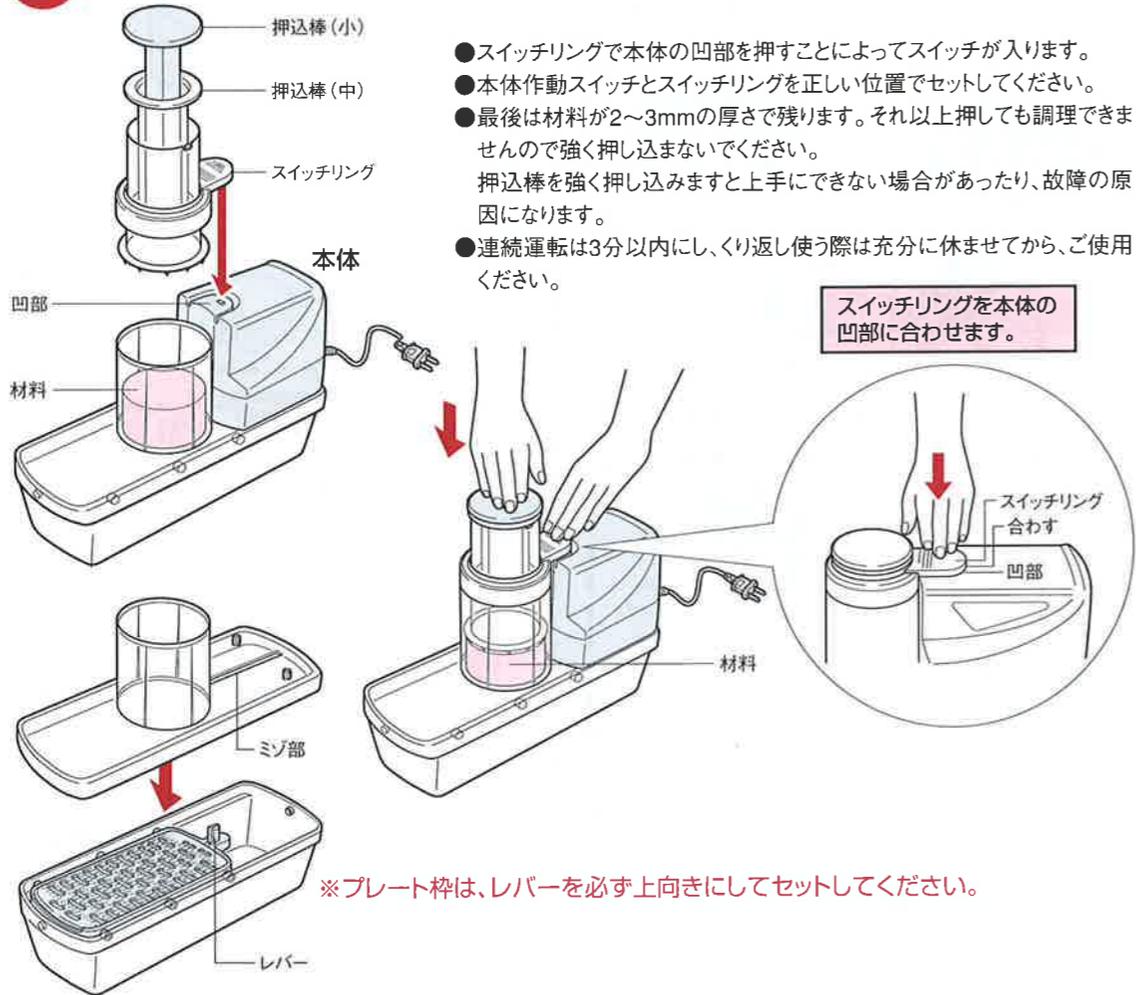
5 フレームカバーに本体を取りつけます。本体の凹部とカバーの凸部を合うように置いてください。

6 押込棒の(大)をセットします。押込棒の上下を間違えないようにセットしてください。ツメのある方が上になります。

7 押込棒の(中)をセットします。

8 押込棒の(小)をセットします。

9 組立完成図

3 使い方

❷操作方法

1 投入口から材料を入れます。

2 押込棒で材料を軽く押しながらスイッチリングを押えます。

●スイッチリングで本体の凹部を押すことによってスイッチが入ります。
●本体作動スイッチとスイッチリングを正しい位置でセットしてください。
●最後は材料が2～3mmの厚さで残ります。それ以上押しても調理できませんので強く押し込まないでください。
押込棒を強く押し込みますと上手にできない場合があったり、故障の原因になります。
●連続運転は3分以内にし、くり返し使う際は充分に休ませてから、ご使用ください。

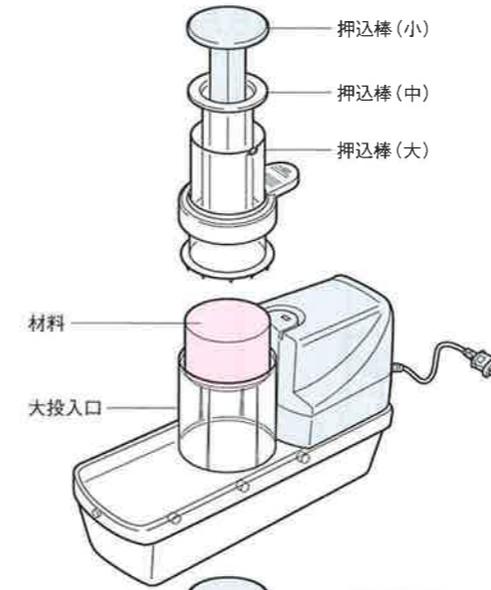
3 スイッチリングをはずし、本体とフレームカバーを取った後、加工された材料を取り出します。
●本体をはずす前にスイッチリングを作動スイッチからはずしてください。

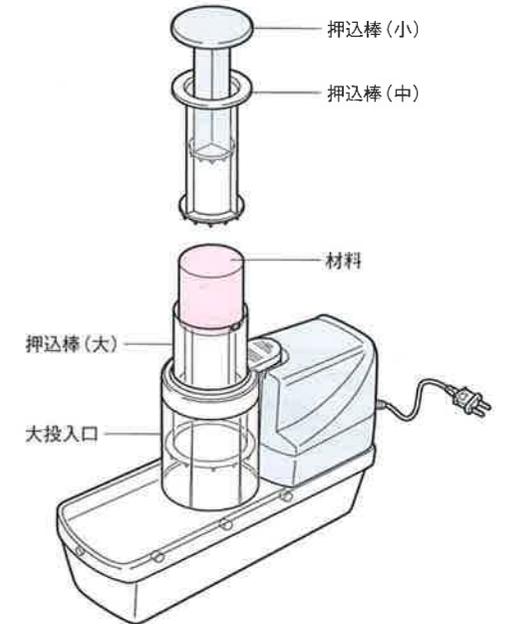
4 電源プラグをコンセントから抜きます。
●直接コードを持たず、必ず電源プラグを手で持って抜いてください。

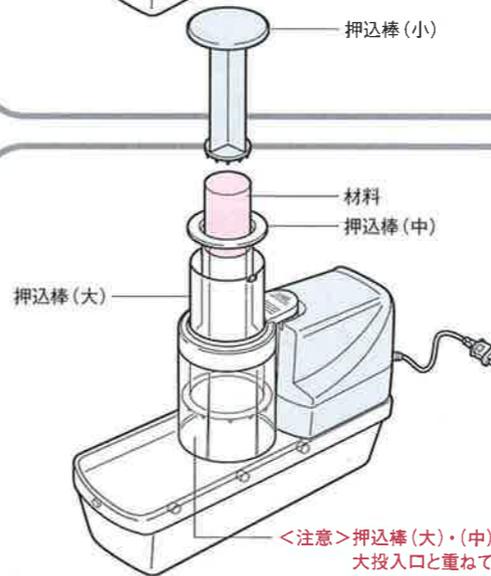
材料の入れ方と投入口の選択

投入口は、大中小と3種類あります。材料の太さや大きさに合わせてご使用ください。

太い材料の場合

押込棒(大、中、小)をセットして軽く押し込んでください。材料は大投入口に入れます。

中位の材料の場合

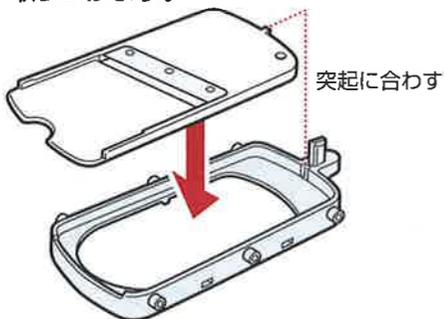
押込棒(大)を先に大投入口へセットしてから材料を入れてください。
押込棒(中、小)をセットして軽く押し込んでください。

細い材料の場合

押込棒(大、中)を先に大投入口へセットしてから材料を入れてください。
押込棒(小)を軽く押し込んでください。

●投入口に入る大きさに材料を切ってください。
●材料の下面は平らにし、太い方を下に向けて入れてください。安定が良くなり加工がしやすくなります。
●使えない材料〈禁止材料〉(P.8参照)は使用しないでください。
●上手な使いかたは、P.7～14の〈3.用途別の使い方〉を参照ください。

3 使い方

❸用途別の使い方

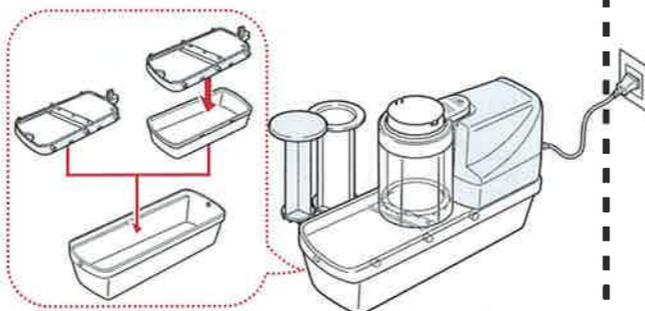
1.スライスの場合

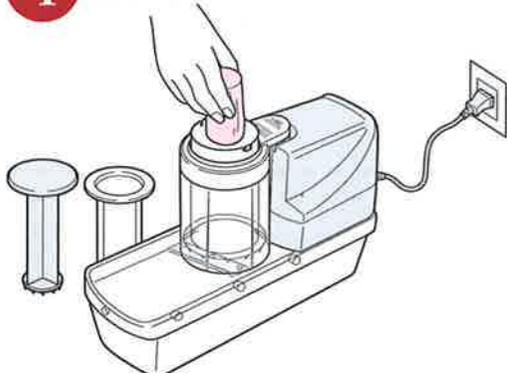
1 カッタープレートに、目的に合わせたプレートを差し込みます。

●厚スライス（5.5mm）
カッタープレートだけでご使用ください。

●薄スライス（1mm）
カッタープレートにスライスプレートを差し込み、ご使用ください。

2 プレート枠に、カッタープレートを取りつけます。

⚠注意 おろしプレートとカッタープレートはかさねて取りつけないでください。けが・故障の原因になります。

3 カッタープレートを取りつけたプレート枠を外容器に取りつけ、フレームカバー、本体をセットします。

※内容器を使用する場合は、プレート枠に内容器にセットしてから、外容器に取り付けます。
※加工する材料が多い場合は、内容器は使用しないでください。

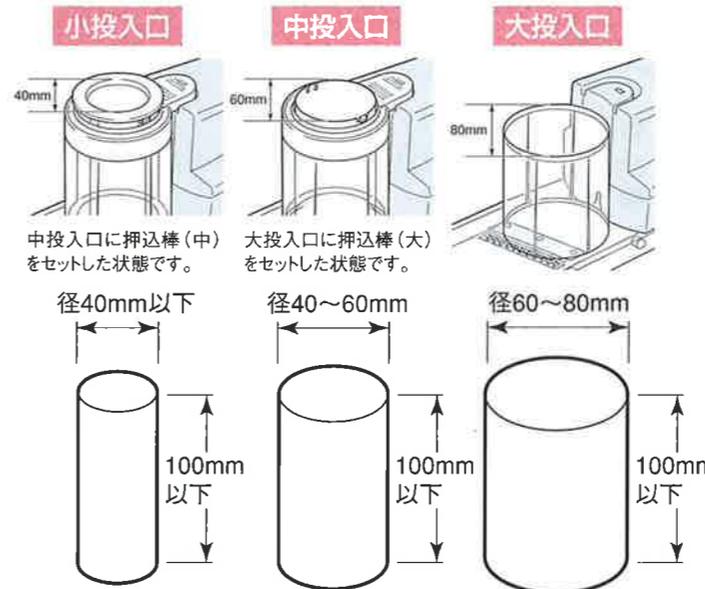
4 材料を入れます。

※投入口は、径80mm/径60mm/径40mmの3種類があります。

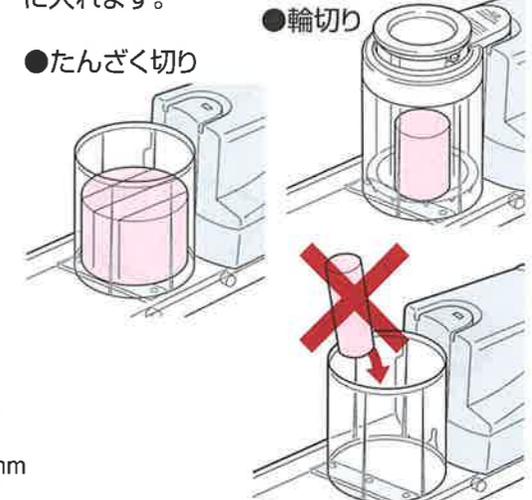
5 片手で押込棒を軽く押えながらスイッチリングを押します。

⚠注意 押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。

材料の準備

材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。

●投入口は3種類あります。

材料の入れ方

材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。さらに、図のように切って、投入口に入れます。

⚠注意 大投入口へ細い材料を立てて入れると加工できない場合があります。食材の大きさにあった投入口のサイズを選んでご使用ください。

使えない材料<禁止材料>

本器は野菜専用です。その他の用途には絶対使用しないでください。

●禁止材料 ※故障の原因になります。

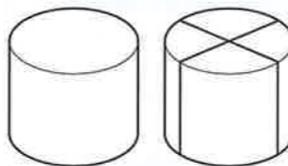
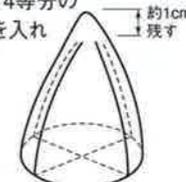
◆肉・魚類 ◆ハム・ソーセージ類・チーズ ◆かたいもの・乾物類・冷凍食品・かつおぶし

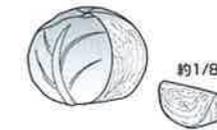
●使えない材料
◆中空のもの…ピーマン・パプリカ
◆やわらかいもの…たけのこの水煮・レモン・柿・トマト・なす
◆その他…ネギ・かぼちゃ・にんにく・しょうが

●禁止材料以外の食材でも、鮮度や硬さによって加工できない場合があります。

ワンポイントアドバイス

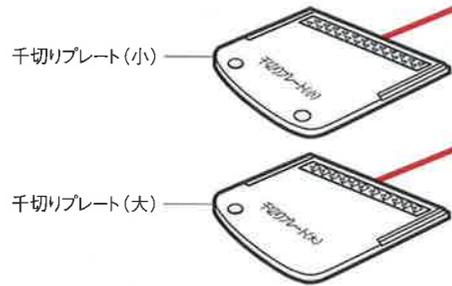
●いちょう切り

大根などの円柱の場合:
材料を投入口に入る大きさに切り、縦に4等分し入れます。

人参などの円すいの場合:
材料を投入口に入る大きさに切り、太い方から縦方向に途中まで、4等分の切り込みを入れます。

●キャベツの千切り

キャベツの千切りはカッタープレート+スライスプレートを使います。投入口に入る大きさに切ります。（約1/8）そのまま1片ずつ投入口へ入れます。

3 使い方

❸用途別の使い方

2.千切りの場合

1 カッタープレートに、目的に合わせたプレートを差し込みます。

●千切り(大)
カッタープレートに千切りプレート(大)を差込み、ご使用ください。

●千切り(小)
カッタープレートに千切りプレート(小)を差込み、ご使用ください。

2 プレート枠に、カッタープレートを取りつけます。

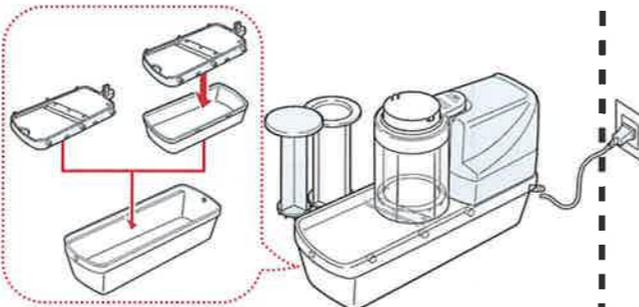
⚠注意 おろしプレートとカッタープレートはかさねて取りつけないでください。けが・故障の原因になります。

⚠注意 千切りプレートの刃に力をかけないでください。変形して故障の原因になります。

3 カッタープレートを取りつけたプレート枠を外容器に取りつけ、フレームカバー、本体をセットします。

※内容器を使用する場合は、プレート枠に内容器にセットしてから、外容器に取り付けます。
※加工する材料が多い場合は、内容器は使用しないでください。

4 材料を入れます。

※投入口は、径80mm/径60mm/径40mmの3種類があります。

5 片手で押込棒を軽く押えながらスイッチリングを押します。

⚠注意
●押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。
●プレートがたわみ、千切りにならずに縦スジが入るだけの状態になる場合があります。

材料の準備

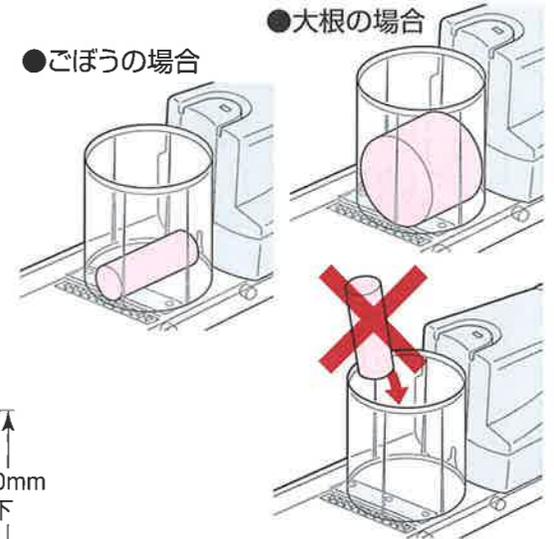
材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。

●投入口は3種類あります。

中投入口に押込棒(中)をセットした状態です。
大投入口に押込棒(大)をセットした状態です。

小投入口	中投入口	大投入口
径40mm以下	径40～60mm	径60～80mm
100mm以下	100mm以下	100mm以下

材料の入れ方

繊維をこわさないように、カッターの動作方向と平行に、材料を入れます。

⚠注意 大投入口へ細い材料を立てて入れると加工できない場合があります。食材の大きさにあった投入口のサイズを選んでご使用ください。

使えない材料<禁止材料>

本器は野菜専用です。その他の用途には絶対使用しないでください。

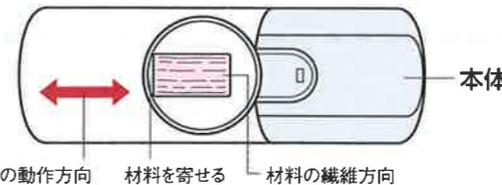
●禁止材料 ※故障の原因になります。

◆肉・魚類 ◆ハム・ソーセージ類・チーズ ◆かたいもの・乾物類・冷凍食品・かつおぶし

●使えない材料
◆中空のもの…ピーマン・パプリカ
◆やわらかいもの…たけのこの水煮

●禁止材料以外の食材でも、鮮度や硬さによって加工できない場合があります。

ワンポイントアドバイス

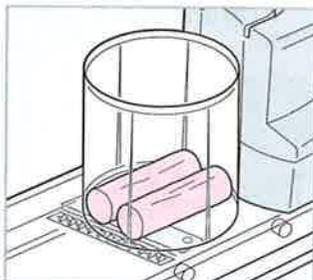
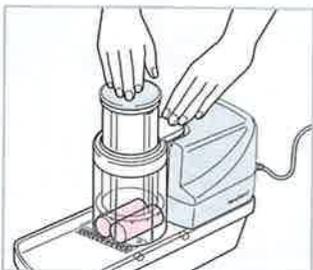
●径の小さなもの
材料を投入口の幅に入る大きさに切り、カッターの動作方向と材料の繊維方向が平行になるように入れます。その際、なるべく材料を本体の反対方向へ寄せてください。

●大根の千切り
カッタープレート十千切りプレート(小)を使用します。
大根は長さ8cm以下に切り、皮をむきます。
カッターの動作方向と平行に、投入口へねかせて入れます。

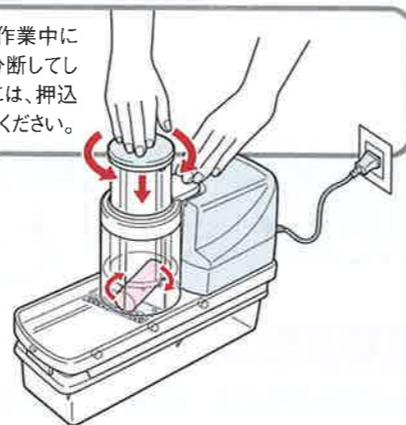
●きゅうりの千切り
カッタープレート十千切りプレート(大)を使用します。
両端を切り落とし、長さ8cm以下に切ります。
カッターの動作方向と平行に、投入口へねかせて入れます。

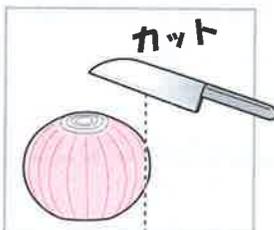
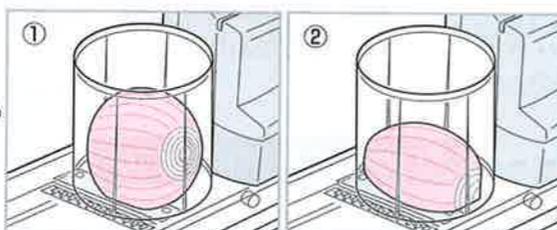
3 使い方

ワンポイントアドバイス

●ごぼうの千切り

カッタープレート十千切りプレート（大）を使用します。
ごぼうは皮をこそげ、投入口に合わせた長さに切り、繊維を壊さないようにプレートの刃の動作方向と平行にねかせて入れます。

投入口に重ねて数本入れてまとめて加工することもできますが、2～3mm残った部分が容器にこぼれ落ちることがあります。きれいに仕上げるためには、1～2本ずつ重ねずに平らにセットしてから作動させてください。

片手で押込棒を軽く押さえながらスイッチリングを押します。

繊維の向きにそって材料をセットしても、作業中に材料の向きが変わってしまうと、繊維を分断してしまいます。材料が中で回転しそうなときには、押込棒を押しながら回して、正しい向きに直してください。

●玉ねぎのみじん切り ※玉ねぎは直径が8cm以下（大投入口に入る大きさ）になるように加工してください。

千切りプレート（大）を使って玉ねぎのみじん切りが簡単にできます。目にしみたり、手やまな板ににおいが移ることもないので大変便利です。

玉ねぎは皮をむき、根とヘタを切り落とし、図のように玉ねぎの端を少し切り取ります。

切り取った部分を下にし、図①のように玉ねぎをねかせて入れます。端を切り取ることによって、投入口の中で安定します。入らない場合には1/4に切り、切り口を下にして、図②のように入れます。

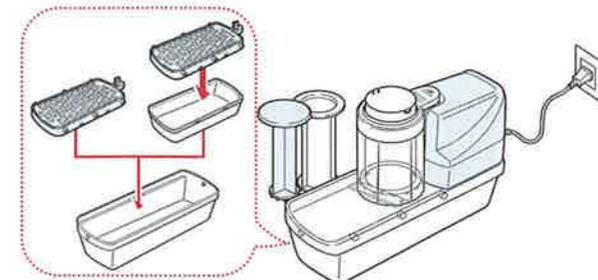
※一部、みじん切りではなく千切り状になってしまうことがあります。

❸用途別の使い方

3.おろしの場合

1 プレート枠に、おろしプレートを取りつけます。

⚠注意 おろしプレートとカッタープレートはかさねて取りつけないでください。けが・故障の原因になります。

2 おろしプレートを取りつけたプレート枠を外容器に取りつけ、フレームカバー、本体をセットします。

※内容器を使用する場合は、プレート枠に内容器にセットしてから、外容器に取り付けます。
※加工する材料が多い場合は、内容器は使用しないでください。

3 材料を入れます。

※投入口は、径80mm/径60mm/径40mmの3種類があります。

4 片手で押込棒を軽く押えながらスイッチリングを押します。

●早くすりおろしたい場合
押込棒をゆっくり廻しながら押すと、より早くおろせます。

⚠注意
押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。

3 使い方

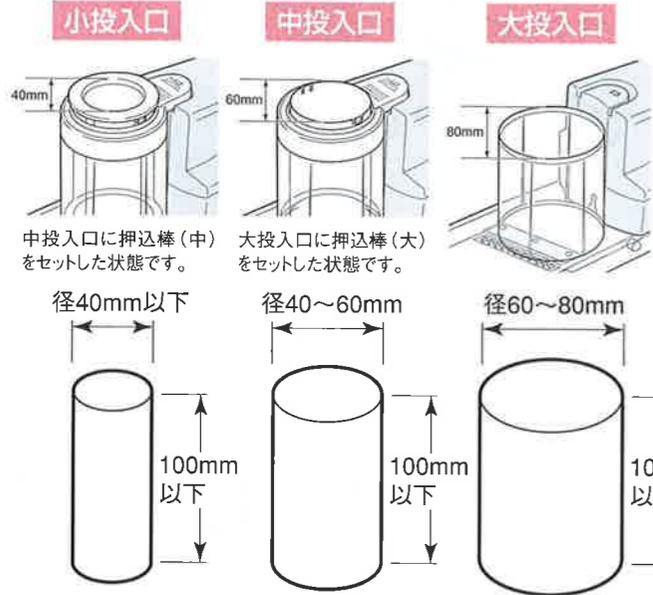
材料の準備

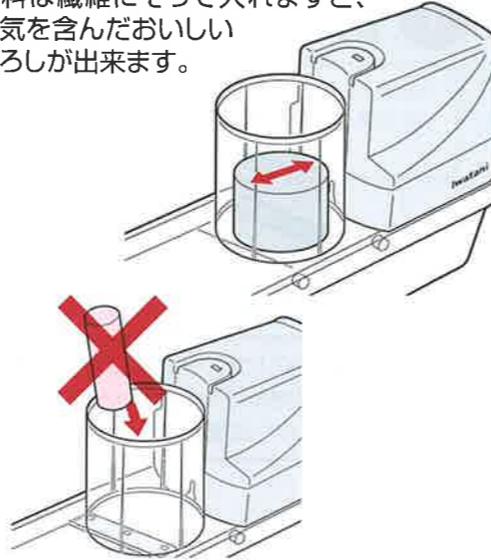
材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。

●投入口は3種類あります。

小投入口　中投入口　大投入口

中投入口に押込棒（中）をセットした状態です。

大投入口に押込棒（大）をセットした状態です。

材料の入れ方

材料は繊維にそって入れますと、水気を含んだおいしいおろしが出来ます。

⚠注意　大投入口へ細い材料を立てて入れると加工できない場合があります。食材の大きさにあった投入口のサイズを選んでご使用ください。

使えない材料＜禁止材料＞

本器は野菜専用です。その他の用途には絶対使用しないでください。

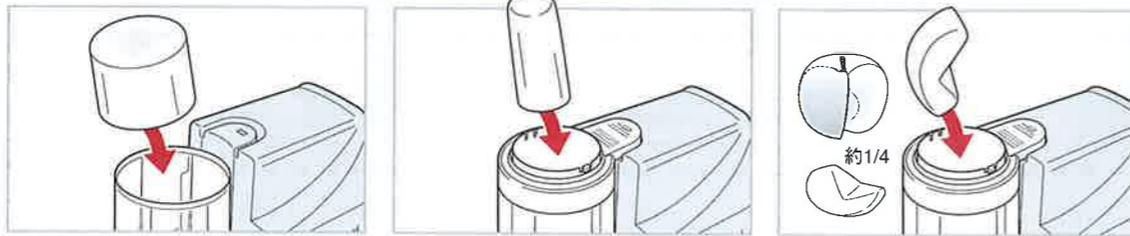
●禁止材料　※故障の原因になります。

◆肉・魚類　◆ハム・ソーセージ類・チーズ　◆かたいもの・乾物類・冷凍食品・かつおぶし

●使えない材料

◆中空のもの…ピーマン・パプリカ
◆やわらかいもの…たけのこの水煮・レモン・柿・トマト・なす
◆その他…ネギ・かぼちゃ・にんにく・しょうが

●禁止材料以外の食材でも、鮮度や硬さによって加工できない場合があります。

ワンポイントアドバイス

●大根おろし
大根は投入口へ入る大きさに切り、皮をむきます。投入口へ切り口を下にして入れます。

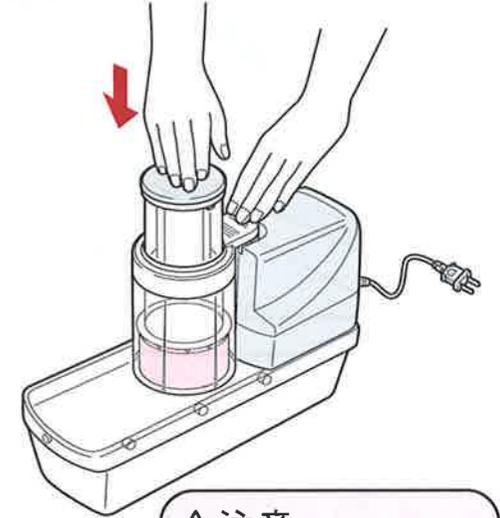
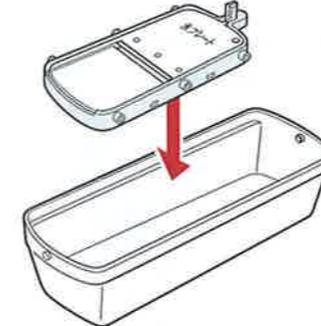
●長いものとろろ
長いもは投入口へ入る大きさに切り、皮をむきます。投入口へ切り口を下にして入れます。

●りんごおろし
縦4つ割りにして皮と芯を取り除きます。投入口へそのまま縦に入れます。

❸用途別の使い方

IFP-45Sのみ

4.氷プレートの場合

1 氷プレートをプレート枠に取り付けます。

2 氷プレートを取り付けたプレート枠を外容器に取りつけ、フレームカバー、本体をセットします。
※容器は外容器を使うようにしてください。

⚠注意
氷プレートはかき氷専用です。氷以外の材料に使用したり、スライスや千切りなど他の用途に使用しないでください。

3 片手で押込棒を軽く押さえながらスイッチリングを押します。

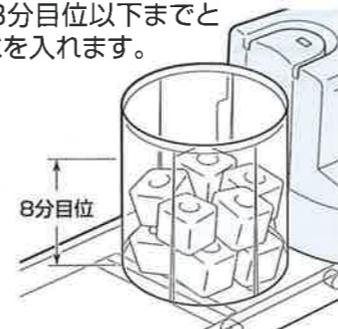
⚠注意
押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。

材料の準備

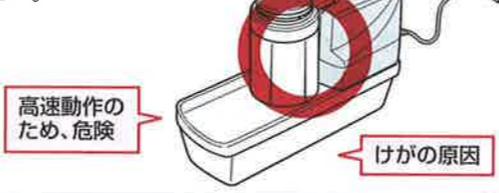
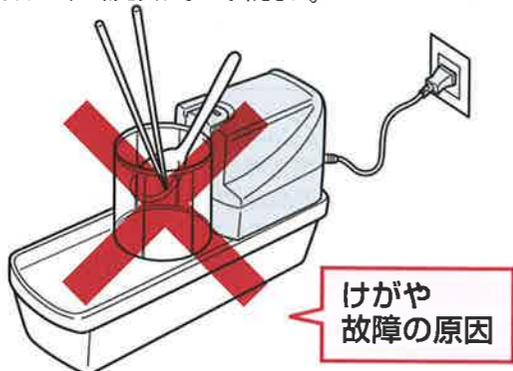
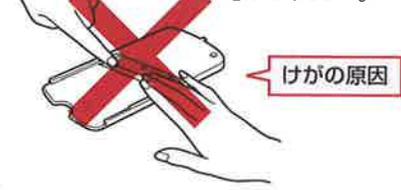
氷は、ご家庭の冷蔵庫で作った角氷を使用してください。
※市販のロックアイス等は使用できません。

材料の入れ方

大投入口に8分目位以下までとなるように氷を入れます。

8分目位

ワンポイントアドバイス

●水から作った角氷を使ってかき氷を作り、器に盛り、シロップや練乳・果物など、お好みのものをトッピングしてください。
●お好みのジュースを製氷皿に入れて氷を作り、かき氷にして、お好みのものをトッピングするなどしてお楽しみください。

4 必ずお守りください。

空運転は絶対にしないでください。

本体がロックした時は

本体がロック（急に動かなくなったり、ガキッ・バキッという音がした場合）した時は、ただちに使用を中止して、プラグをコンセントから抜いてください。
ロックの原因には以下のことが考えられます。セットを分解して確認してください。

原　　因	このようにしてください
●かたい材料を加工した	●加工を中止してください。
●押込棒を強く押し過ぎている	●食材が動かない程度に押し込む力を加減してください。
●プレート類が正しくセットされていない	●正しくセットし直してください。
●食材のサイズが大きすぎる	●小さく切ってから加工してください。

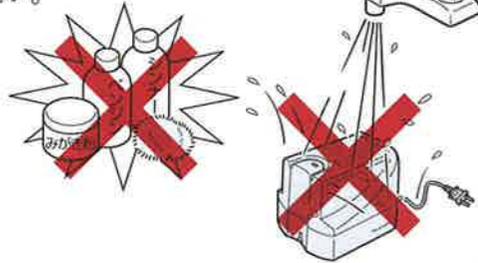
故障かな?と思われたときは

こんなとき	原　　因	このようにしてください
スイッチが入らない	●本体作動スイッチとスイッチリングの位置が合っていない。	●正しい位置に合わせます。
	●作動スイッチ周囲に異物がついている。	●異物を取り除きます。
	●過負荷運転で作動が止まった。	●コンセントを抜き、1時間以上本体を休ませます。 ●材料を取り出します。
プレートが動かない	●外容器の段の部分に異物がある。	●異物を取り除きます。
	●本体ミゾ部分に異物がある。	●異物を取り除きます。
	●外容器内に加工済の材料が大量に入っている。	●材料を取り出します。
振動が大きい	●不安定な場所で使用している。	●平らな場所で使用します。

5 お手入れと後片づけ

◆必ず電源プラグを抜いてから、お手入れを行ってください。

本　体

●ベンジン・アルコール・みがき粉等でのお手入れは、傷・変色・ひび割れの原因になりますので使用しないでください。
●本体の水洗いは絶対にしないでください。

プレート類

●亀の子タワシなどを使って、水を流しながら洗います。
●洗った後、水気をよく切って乾いてから収納ください。（「収納のしかた」を参照してください。）

にんじん調理後は・・・
●にんじんを調理すると、色素がプレート類に付くことがありますが使用上問題ありません。ニンジン色素はサラダ油をつけたスポンジで軽くこすると落ちやすくなります。落ちた後台所洗剤で洗ってください。

押　込　棒

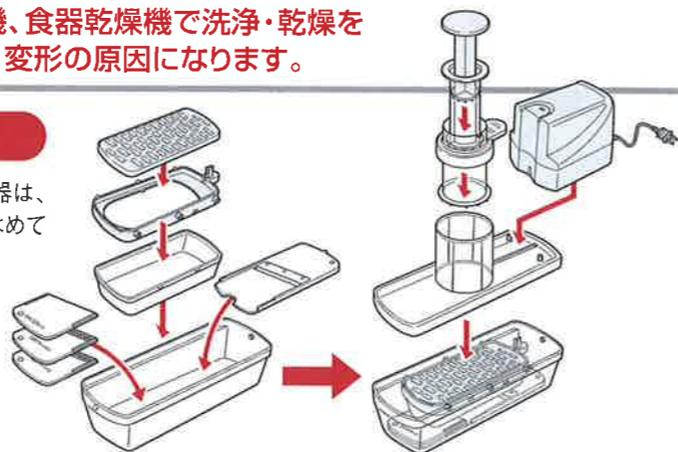
●中性洗剤を溶かした湯（約40℃が適当）の中で、汚れを落とし洗剤を洗い流した後、よく乾かしてください。

カバー・容器類

●ベンジン・アルコール・みがき粉等でのお手入れは、傷・変色・ひび割れの原因になりますので使用しないでください。
●煮沸及び熱湯消毒（60℃以上のお湯、流水）をしないでください。変形・変色の原因になります。
●中性洗剤を溶かした湯（約40℃が適当）の中で、汚れを落とし洗剤を洗い流した後、よく乾かしてください。

◆本体及び付属品は食器洗い乾燥機、食器乾燥機で洗浄・乾燥をしないでください。ショート・感電・変形の原因になります。

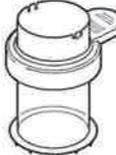
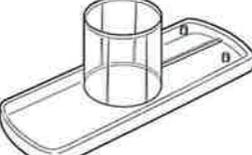
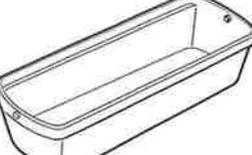
収納のしかた

●外容器にプレート類を並べて敷き、内容器は、おろしプレートを取り付けたフレーム枠にはめておくと、コンパクトに収納できます。

6 アフターサービス

別売部品のご案内

破損や紛失の場合には、別売部品を用意しておりますので、お求めください。

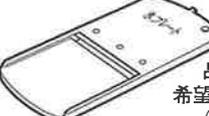
押込棒（小）
品番：IFP-OSI-4
希望小売価格 315円
（製品価格300円）

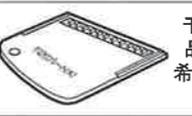
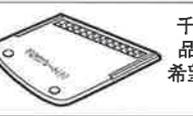
押込棒（中）
品番：IFP-OSI-6
希望小売価格 525円
（製品価格500円）

押込棒（大）
品番：IFP-OSI-8
希望小売価格 840円
（製品価格800円）

フレームカバー
品番：IFP-F-COV
希望小売価格 1,050円
（製品価格1,000円）

外容器
品番：IFP-YOKI-L
希望小売価格 1,260円
（製品価格1,200円）

プレート枠
品番：IFP-WAKU
希望小売価格 1,050円
（製品価格1,000円）

内容器
品番：IFP-YOKI-S
希望小売価格 315円
（製品価格300円）

カッタープレート
品番：IFP-CUT
希望小売価格 1,575円
（製品価格1,500円）

おろしプレート
品番：IFP-OROSI
希望小売価格 525円
（製品価格500円）

氷プレート
品番：IFP-KPT
希望小売価格 1,575円
（製品価格1,500円）

スライスプレート
品番：IFP-SURA
希望小売価格 525円
（製品価格500円）

千切りプレート（大）
品番：IFP-SEN-L
希望小売価格 840円
（製品価格800円）

千切りプレート（小）
品番：IFP-SEN-S
希望小売価格 840円
（製品価格800円）

アフターサービスについて

1.保証書

・この取扱説明書には保証書がついています。保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

2.修理を依頼されるとき

・保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により修理いたします。
・保証期間が過ぎているときは、お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理します。

3.補修用性能部品の最低保有期間

・この商品の補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は製造打切り後6年です。

4.アフターサービスについてご不明の場合

・アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か下記の岩谷産業（株）にお問い合わせください。

修理点検の窓口 イワタニ修理センター	TEL.0568-23-2270（受付:月〜金 9:00〜12:00、13:00〜17:00 祝日、弊社休業日を除く） 〒481-0002 愛知県北名古屋市片場大石62
部品ご購入の窓口 イワタニサービスセンター	TEL.048-758-1003（受付:月〜金 9:00〜12:00、13:00〜17:00 祝日、弊社休業日を除く） 〒339-0078 埼玉県さいたま市岩槻区掛7915
お客様相談室	0120-182-328（受付:月〜金 9:00〜17:15 祝日、弊社休業日を除く） 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8

発売元
岩谷産業株式会社　生活商品部
〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL03（5405）5971
大阪本社／〒541-0053 大阪市中央区本町3-4-8 TEL06（6267）3212